

Professional Hard Anodized Cookware

Ustensiles de cuisson à anodisation dure de type professionnel

Utensilios de cocina profesionales de anodizado duro

INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES

KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®

WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID.

We’re committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your cookware, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal. Remember to register your product online at www.KitchenAid.com/support.



Join us in the kitchen at **www.kitchenaid.com**.
Scan with your mobile device for recipes, tips, and more.

USA: 1.800.541.6390
Canada: 1.800.807.6777

www.kitchenaid.com
www.kitchenaid.ca

TABLE OF CONTENTS

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the itemized sales receipt showing the date of purchase of your cookware. Proof of purchase will assure you of in-warranty service. Before you use your cookware, please register online at www.KitchenAid.com/support. This will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. The completion and submission of product registration information is not required to obtain your product warranty. Please complete the following for your personal records:

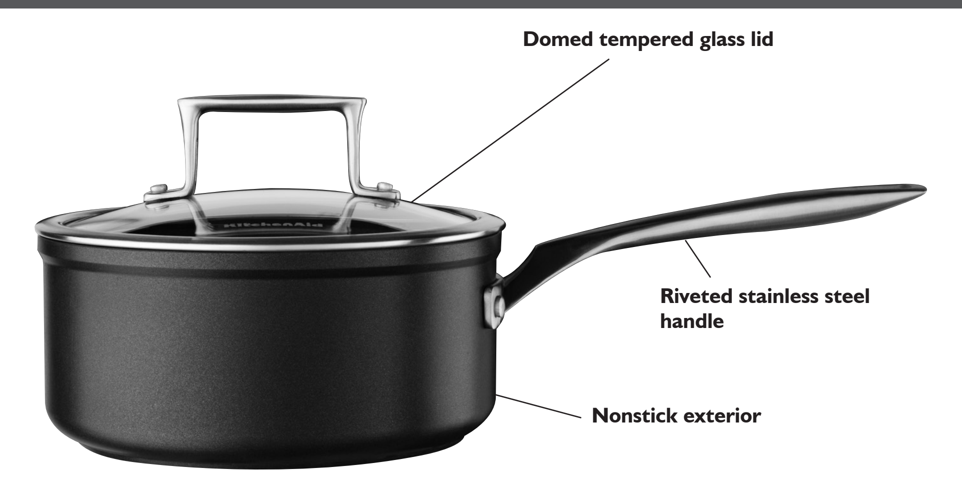
Model Number ______________________________

Serial Number ______________________________

Date Purchased ______________________________

Store Name ______________________________

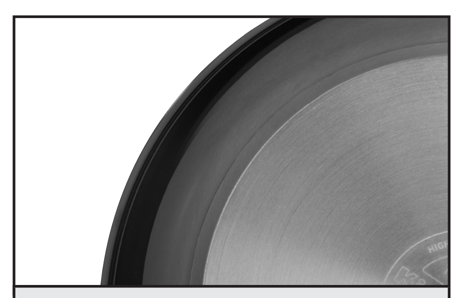
PARTS AND FEATURES



Features



3-Layer nonstick interior for labor-saving cleaning



Durable stainless steel base that stays flat on all cooktop surfaces



Oven safe up to 500°F

USING YOUR COOKWARE

Cooking

- All KitchenAid cookware is designed for use on gas, electric, and induction cooktop surfaces.
- Use potholders or oven mitts when handling hot cookware.
- Before use, wash in hot, soapy water, rinse, and dry.
- Use low to medium heat for best cooking. Use high heat for cooking such as boiling, searing, stir-fry, etc.
- Use oil that cooks best with moderate heat. Temperatures that are too high or too low cause sticking.
- To minimize sticking when frying, sautéing, or searing, preheat the pan for 1–2 minutes over low heat before adding foods.
- For best results when cooking cold items like potatoes, microwave them first for a minute or two to keep them from sticking.
- For best results, use cooking spray designated as “less-residue.” Recommended oils for flavor include olive oil, peanut oil, or sesame oil.
- For best results, place cookware on a burner close in diameter to the pan in use. If cooking with gas, do not allow the flame to go up the sides of the pan.
- Do not leave an empty pan on a hot burner or allow pan to boil dry. This may damage the cookware finish.
- Cookware is oven safe up to 500°F.
- Avoid using sharp-edged and metal utensils that may scratch or cut the nonstick surface.
- Do not cut inside the cookware.
- Do not place cookware under the broiler.

Using the Glass Lid (if included)

- Do not use glass lids that have cracks or scratches. If your lid is cracked or has deep scratches, breakage can occur spontaneously. Damage from ordinary wear and tear such as scratching is not covered under product's limited warranty. Please contact the Customer eXperience Center to order a new lid.
- Do not place glass lids directly on top of or directly under heating elements.
- Avoid extreme temperature changes when using glass lids.
- Do not submerge a hot lid in cold water.
- If a lid vacuum occurs, do not attempt to remove the lid. First, turn off the heat source and move the entire pan away from the burner. Then, slowly release the lid.

Handles and Knobs

- The stainless steel handles are oven safe up to 500°F.
- Handle position when cooking – position pans so that handles are not over other hot burners and do not allow handles to extend beyond the edge of the stove where they can be knocked off.
- Loose handles – periodically check handles and knobs to be sure they are not loose. If the handles become loose, do not try to repair them. Please contact the Customer eXperience Center for a replacement.

CARING FOR YOUR COOKWARE

Cleaning Cookware

- Cookware is dishwasher durable and the colorfast finish resists fading and discoloring. For best results in the dishwasher, use the manufacturer's recommended dishwasher detergents and rinsing liquid.
- Remove heavy residue by rinsing with cold water, while the cookware is still hot, before placing in dishwasher or washing by hand.
- Use a sponge, nylon pad, or dishcloth when cleaning cookware; do not use oven cleaners, steel wool, harsh detergents, or chlorine bleach.
- To avoid staining, do not let food spill on, or boil over onto, the exterior surface. To remove or lessen a stain, use baking soda with water, apply the paste to the cookware, and scrub with a nonabrasive sponge, nylon pad, or dishcloth. Do not use steel wool, coarse scouring pads, or other harsh cleaners.
- Remove any spotted white film with a mild solution of water and lemon juice or vinegar.

Cleaning the Glass Lid (if included)

- Never use metal utensils, sharp instruments, oven cleaners, or other harsh abrasives that may damage or weaken the glass.
- Glass lids may be washed in the dishwasher. You can also wash lids in hot, soapy water; then dry immediately to avoid water spots.

Professional Hard Anodized Cookware Guide

The following guide lists which cookware products are available in Professional Hard Anodized.

Cookware	Size	Description	Model Number
Sets			
	10-Piece	Includes all of the pots and pans needed to equip your kitchen with the most used cookware: 8" Skillet 10" Skillet 1.5-Quart Saucepan with Lid 3.0-Quart Saucepan with Lid 3.5-Quart Sauté with Lid 8.0-Quart Stockpot with Lid	KCH2S10KM (Black Metallic)
	8-Piece	Includes: 8" Skillet 10" Skillet 1.5-Quart Saucepan with Lid 3.0-Quart Saucepan with Lid 8.0-Quart Stockpot with Lid	KCH2S08KM (Black Metallic)
	5-Piece	Includes: 8" Skillet 1.5-Quart Saucepan with Lid 8.0-Quart Stockpot with Lid	KCH2S5AKM (Black Metallic)
	5-Piece	Includes: 10" Skillet 3.0-Quart Saucepan with Lid 3.5-Quart Sauté with Lid	KCH2S5BKM (Black Metallic)
Twin Packs			
	8" and 10"	Get two sizes of one of the most used pans in any well-equipped kitchen.	KCH208TPKM (Black Metallic)
	10" and 12"		KCH210TPKM (Black Metallic)

Professional Hard Anodized Cookware Guide

Cookware	Size	Description	Model Number
Skillets			
	8"	The skillet is one of the most used pans in any well-equipped kitchen. It has sloped sides so that foods slide out easily. Skillets are used for cooking omelets, pancakes, and quesadillas, sautéing vegetables, and searing steaks, fish, and poultry.	KCH208SKKM (Black Metallic)
	10"		KCH210SKKM (Black Metallic)
	12"		KCH212SKKM (Black Metallic)
Saucepans			
	1.5-Quart with Lid	One of the workhorses of the kitchen, saucepans are used for everything from cooking sauces or rice to re-heating soup or chili.	KCH215PLKM (Black Metallic)
	3.0-Quart with Lid		KCH230PLKM (Black Metallic)

Professional Hard Anodized Cookware Guide

Cookware	Size	Description	Model Number
Sauté			
	3.5-Quart with Lid	These extremely versatile pans are used for sautéing meats and vegetables, frying chicken, pancakes, and eggs, or grilling sandwiches. Deep sides give extra capacity so that you can braise, stew, deglaze, or add additional ingredients after browning for recipes such as chicken and rice or paella.	KCH235ELKM (Black Metallic)
Stockpot			
	8.0-Quart with Lid	This large-capacity pot holds family-size quantities of soup, stew, or chili. The result is food that cooks thoroughly and tastes great. The roomy interior and sturdy handles make serving easy.	KCH280SCKM (Black Metallic)
Casserole			
	6.0-Quart with Lid	Casserole pans let you bake delicious meals such as lasagna, shepherd's pie, and ragout that can be served directly from the pan. You can be as creative as you want with your choice of meat, vegetables, and potatoes that are slow cooked in their own juices.	KCH260LCKM (Black Metallic)
Chef's Pan			
	6.0-Quart with Lid	The Chef's Pan is an excellent multi-use pan for cooking everything from stir-fry to poached fish. The unique shape combines features of a sauté pan and wok, while the lid allows it to be used as a braising pan.	KCH260CFKM (Black Metallic)

Professional Hard Anodized Cookware Guide

Cookware	Size	Description	Model Number
Pasta and Steamer Insert			
	—	For use with the 8.0-Quart Stockpot, the pasta insert comes with a removable steamer insert and is great for boiling and straining pasta or steaming vegetables.	KCH280PIST (Stainless Steel)

KITCHENAID COOKWARE LIFETIME LIMITED WARRANTY



Your KitchenAid cookware purchase is warranted to be free of defects in material or workmanship under normal household use when used according to the instructions furnished with the product. If the product is found to be defective upon receipt and examination, KitchenAid brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "KitchenAid") will provide, at its sole discretion, product or part replacement with an identical or similar item. This warranty is limited to the original consumer upon presentation of a dated proof of purchase, and coverage is not transferrable.

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT OR PART REPLACEMENT AT OUR DISCRETION AS PROVIDED HEREIN. Warranty service may only be arranged by contacting the KitchenAid Customer eXperience Center. This limited warranty is valid in the United States, Canada and Puerto Rico and applies only when the cooking product is used in the country in which it was purchased.

WHAT IS NOT COVERED BY THIS WARRANTY

1. Damage from ordinary wear and tear such as scratches, dents, stains or discoloration to all surfaces including nonstick coatings or other damage that does not impair the function of the cookware.
2. Damage due to improper handling, accident, abuse, misuse, fire, flood, theft, acts of God, neglect, corrosion, modification, exposure to extreme temperatures or failure to follow the manufacturer's use and care instructions.
3. Damage or breakage of pans or lids due to dropping or impact.
4. Shipping, freight or insurance fees to deliver replacement parts or return defective products to an Authorized KitchenAid Service Center.
5. Use of this product in commercial applications.
6. Minor imperfections or blemishes due to variations in paint, enamel, metals, plastic, silicone, ceramic or glass.
7. Replacement product or parts when used outside the United States, Canada or Puerto Rico.
8. Surfaces damage due to chemical interaction or cleaning agents including but not limited to scouring pads, abrasive cleaners or automatic dishwashers.
9. Replacement of cookware sets, only the defective part or item will be replaced.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY LIMITED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR LIMITED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO 1 YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT OR PART REPLACEMENT AT OUR DISCRETION AS PROVIDED HEREIN. KITCHENAID SHALL NOT BE RESPONSIBLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

Outside the 50 United States and Canada this warranty does not apply. If you need warranty service, contact the KitchenAid Customer eXperience Center at 1-888-801-1707 in the USA or 1-800-661-6721 in Canada.

Français

BIENVENUE DANS LE MONDE DE KITCHENAID.

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux repas pour votre famille et vos amis, et ce durant tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de vos ustensiles de cuisson, conservez ce guide à portée de main. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir votre produit de la meilleure manière qui soit. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. N'oubliez pas d'enregistrer votre produit en ligne sur www.KitchenAid.ca.



Rejoignez-nous au coin cuisine sur **www.kitchenaid.ca**.
Scannez ici avec votre appareil portable pour accéder à des recettes, des conseils et plus encore.

TABLE DES MATIÈRES

PREUVE D’ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Toujours conserver une copie détaillée du ticket de caisse indiquant la date d’achat des ustensiles de cuisson. La preuve d’achat vous garantit le bénéfice du service après-vente sous garantie. Avant d’utiliser les ustensiles de cuisson, veuillez enregistrer le produit en ligne sur www.KitchenAid.ca. Grâce à votre enregistrement, nous pourrons vous contacter dans l’éventualité improbable d’un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions de la loi sur la sécurité des produits de consommation. Il n’est pas nécessaire d’avoir envoyé les renseignements concernant l’enregistrement du produit pour bénéficier de la garantie du produit. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

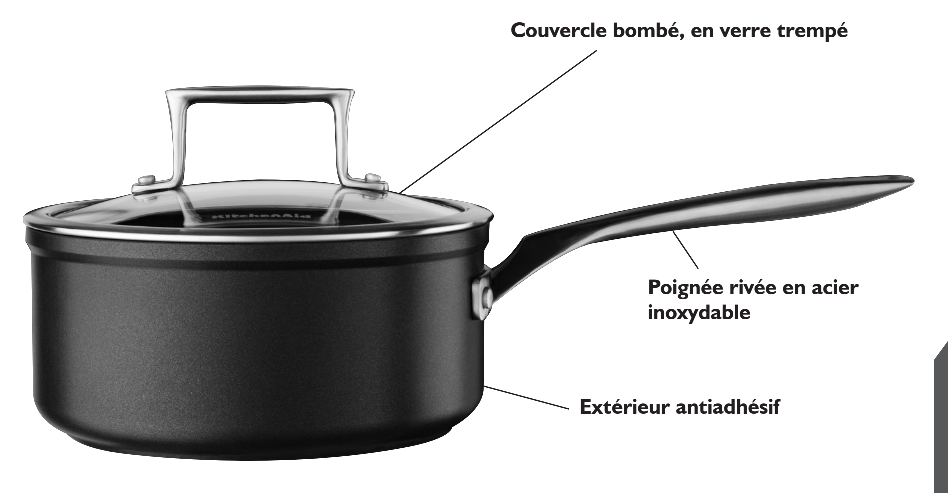
Numéro de modèle ____________________

Numéro de série ____________________

Date d’achat ____________________

Nom du magasin ____________________

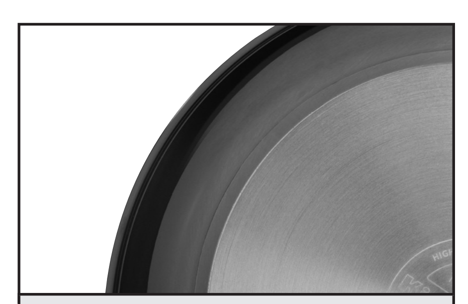
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



Caractéristiques



Surface intérieure à 3 couches pour un nettoyage plus facile



Base durable en acier inoxydable, qui ne se déforme pas lors du chauffage sur une table de cuisson



Utilisable au four jusqu'à 260°C

Cuisson

- Tous les ustensiles KitchenAid sont conçus pour être utilisés avec des surfaces de table de cuisson à gaz, électrique et à induction.
- Utiliser des maniques ou des mitaines de four pour manipuler des ustensiles de cuisson chauds.
- Avant utilisation, laver à l'eau chaude et savonneuse; rincer et sécher.
- Pour une cuisson idéale, utiliser un réglage de chaleur entre faible et moyen. Utiliser le réglage de chaleur élevé pour faire bouillir, griller, sauter les aliments, etc.
- Employer une huile qui produit les meilleurs résultats de cuisson au réglage de chaleur moyen. Si la température est trop élevée ou trop basse, les aliments adhèrent à la surface de l'ustensile.
- Avant d'ajouter des aliments dans l'ustensile de cuisson, le préchauffer pendant 1 à 2 minutes à faible chaleur afin que les aliments adhèrent moins à la surface de l'ustensile lorsqu'on les fait frire, sauter ou griller.
- Pour de meilleurs résultats lorsqu'on cuisine des aliments froids comme les pommes de terre, les faire cuire au four à micro-ondes pendant une minute ou deux pour les empêcher d'adhérer à la surface de l'ustensile.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser un aérosol de cuisson portant la mention "moins de résidus". Pour parfumer les aliments, on recommande notamment : de l'huile d'olive, de l'huile d'arachide ou de l'huile de sésame.
- Pour de meilleurs résultats, placer l'ustensile de cuisson sur un brûleur de diamètre proche de celui de l'ustensile de cuisson. Pour une cuisson au gaz, ne pas laisser la flamme remonter le long des parois de l'ustensile.
- Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur un brûleur chaud ni le laisser sur le feu jusqu'à ce que le liquide qu'il contient s'évapore (si l'on fait bouillir un liquide). Ceci peut endommager le revêtement de l'ustensile de cuisson.
- Les ustensiles de cuisson sont utilisables au four jusqu'à 260°C.
- Éviter l'emploi d'ustensiles métalliques à arêtes acérées, qui pourraient rayer ou entailler la surface antiadhésive.
- Ne pas couper un aliment à l'intérieur de l'ustensile.
- Ne pas placer d'ustensile de cuisson sous le gril.

Utilisation du couvercle en verre (si inclus)

- Ne pas utiliser un couvercle en verre qui serait fissuré ou éraflé. Si le couvercle est fissuré ou présente de profondes éraflures, il pourrait se briser spontanément. Les dommages liés à une usure normale comme des rayures ne sont pas couverts par la garantie limitée du produit. Contacter le centre de satisfaction clientèle KitchenAid Customer eXperience Center pour commander un nouveau couvercle.
- Ne pas placer de couvercle en verre directement sur ou sous un élément de cuisson.
- Éviter les changements de températures extrêmes lorsqu'on utilise un couvercle en verre.
- Ne pas immerger un couvercle chaud dans de l'eau froide.
- Si le couvercle se retrouve coincé par effet de scellement sous vide, ne pas tenter de retirer le couvercle. Désactiver d'abord la source de chaleur puis retirer complètement l'ustensile de cuisson du brûleur. Dégager ensuite lentement le couvercle.

Poignées (allongées et circulaires)

- Les poignées en acier inoxydable sont utilisables au four jusqu'à 260°C.
- Position des poignées durant la cuisson – positionner les ustensiles de façon à ce que les poignées ne se trouvent pas au-dessus d'autres brûleurs chauds et ne pas laisser les poignées dépasser du bord de la cuisinière car elles pourraient être accidentellement bousculées.
- Poignées instables – inspecter régulièrement les poignées (allongées ou rondes) pour s'assurer qu'elles ne sont pas instables. Si les poignées sont instables, ne pas tenter de les réparer soi-même. Contacter le centre de satisfaction clientèle KitchenAid Customer eXperience Center pour obtenir un produit de rechange.

ENTRETIEN DES USTENSILES

Nettoyage des ustensiles de cuisson

- Cet ustensile de cuisson est lavable au lave-vaisselle, et son revêtement grand-teint résiste à la dégradation des couleurs. Pour obtenir de meilleurs résultats lors du lavage au lave-vaisselle, utiliser les détergents et agents de rinçage pour lave-vaisselle recommandés par le fabricant du lave-vaisselle.
- Pour éliminer les quantités importantes de résidus alimentaires, rincer l'ustensile à l'eau froide pendant qu'il est encore chaud avant de le placer dans le lave-vaisselle ou de le laver à la main.
- Pour nettoyer l'ustensile, utiliser une éponge, un tampon de nylon ou une lingette à vaisselle; ne pas utiliser de nettoyant pour four, de laine d'acier, de détergent agressif ou d'agent de blanchiment au chlore.
- Pour éviter les taches, ne pas laisser d'aliments entrer en contact avec la surface externe de l'ustensile (par débordement, ébullition, etc.). Pour éliminer ou atténuer une tache, mélanger de l'eau et du bicarbonate de soude et appliquer la pâte obtenue sur l'ustensile de cuisson puis frotter avec une éponge non abrasive, un tampon de nylon ou une lingette à vaisselle. Ne pas utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer épais ou autre nettoyant puissant/abrasif.
- Éliminer toute pellicule blanche avec une solution diluée d'eau et de jus de citron ou de vinaigre.

Nettoyage du couvercle en verre (si inclus)

- Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques, d'instruments acérés, de nettoyants pour four ou autres produits abrasifs puissants susceptibles d'endommager ou de fragiliser le verre.
- Les couvercles en verre sont lavables au lave-vaisselle. On peut aussi laver les couvercles dans une eau chaude et savonneuse et les sécher immédiatement afin d'éviter que l'eau ne laisse des traces dessus.

GUIDE D’UTILISATION DES USTENSILES DE CUISSON

Guide d’utilisation – Ustensiles de cuisson à anodisation dure de type professionnel

La siguiente guía enumera los productos de cocina que están disponibles en Anodizado duro profesional.

Ustensile de cuisson	Taille	Description	Numéro de modèle
Ensembles			
	10 articles	Comprend toutes les casseroles et ustensiles nécessaires pour équiper votre cuisine des ustensiles de cuisson les plus fréquemment utilisés : Poêle de 20 cm Poêle de 25 cm Casserole à sauce 1,4 litres avec couvercle Casserole à sauce 2,8 litres avec couvercle Sauteuse 3,3 litres avec couvercle Marmite 7,6 litres avec couvercle	KCH2S10KM (Noir métallique)
	8 articles	Comprend : Poêle de 20 cm Poêle de 25 cm Casserole à sauce 1,4 litres avec couvercle Casserole à sauce 2,8 litres avec couvercle Marmite 7,6 litres avec couvercle	KCH2S08KM (Noir métallique)
	5 articles	Comprend : Poêle de 20 cm Casserole à sauce 1,4 litres avec couvercle Marmite 7,6 litres avec couvercle	KCH2S5AKM (Noir métallique)
	5 articles	Comprend : Poêle de 25 cm Casserole à sauce 2,8 litres avec couvercle Sauteuse 3,3 litres avec couvercle	KCH2S5BKM (Noir métallique)
Lots de deux			
	20 cm et 25 cm	Obtenez l’un des ustensiles les plus utilisés dans n’importe quelle cuisine bien équipée – en deux formats.	KCH208TPKM (Noir métallique)
	25 cm et 30,5 cm		KCH210TPKM (Noir métallique)

Guide d'utilisation – Ustensiles de cuisson à anodisation dure de type professionnel

Ustensile de cuisson	Taille	Description	Numéro de modèle
Poêles			
	20 cm	Les poêles figurent parmi les ustensiles les plus utilisés dans n'importe quelle cuisine bien équipée. Cette poêle comporte des rebords incurvés pour que les aliments glissent facilement à l'intérieur. Une poêle permet de cuisiner une omelette, des crêpes, des quesadillas, faire sauter des légumes ou saisir des steaks, du poisson et de la volaille.	KCH208SKKM (Noir métallique)
	25 cm		KCH210SKKM (Noir métallique)
	30,5 cm		KCH212SKKM (Noir métallique)
Casseroles à sauce			
	1,4 L avec couvercle	Ustensile à tout faire indispensable dans une cuisine, une casserole à sauce permet de réaliser n'importe quelle préparation, de la cuisson des sauces à celle du riz, en passant par le réchauffage des soupes ou du chili.	KCH215PLKM (Noir métallique)
	2,8 L avec couvercle		KCH230PLKM (Noir métallique)

Guide d’utilisation – Ustensiles de cuisson à anodisation dure de type professionnel

Ustensile de cuisson	Taille	Description	Numéro de modèle
Sauteuse			
	3,3 L avec couvercle	Très polyvalentes, ces poêles permettent de faire sauter la viande et les légumes, faire frire le poulet et les œufs, cuire les crêpes, ou encore faire griller des sandwiches. La profondeur de la poêle offre une capacité supérieure permettant de faire braiser, mijoter ou déglacer les aliments, ou encore d’ajouter des ingrédients après avoir fait dorer les aliments, comme pour les recettes de poulet, de riz ou de paella.	KCH235ELKM (Noir métallique)
Marmite			
	7,6 L avec couvercle	Cette marmite grande capacité permet de préparer les soupes, ragoûts ou chilis de format familial. Ainsi les aliments sont à la fois parfaitement cuits et savoureux. L’intérieur spacieux et les poignées robustes facilitent le service.	KCH280SCKM (Noir métallique)
Cocottes			
	5,7 L avec couvercle	Les cocottes permettent de cuisiner des plats succulents comme les lasagnes, le pâté chinois ou le ragoût et de les servir directement à partir de la cocotte. Vous pouvez être aussi créatif que vous le souhaitez dans votre choix de viande, de légumes ou de pommes de terre à faire mijoter dans leur jus de cuisson.	KCH260LCKM (Noir métallique)
Poêle du chef			
	5,7 L avec couvercle	La poêle du chef est une poêle multifonction idéale pour la cuisson de n’importe quel aliment, des poêlées au poisson poché. Sa forme unique présente les caractéristiques combinées d’une sauteuse et d’un wok tandis que le couvercle permet de l’utiliser comme braisière.	KCH260CFKM (Noir métallique)

Français

Guide d'utilisation – Ustensiles de cuisson à anodisation dure de type professionnel

Ustensile de cuisson	Taille	Description	Numéro de modèle
Ensemble panier à pâtes et panier de cuiseur-vapeur			
	—	Utilisable avec la marmite de 7,6 litres, le panier à pâtes comprend un panier de cuiseur-vapeur amovible – il est idéal pour faire bouillir les pâtes et les égoutter, ou encore faire cuire des légumes à la vapeur.	KCH280PIST (Acier inoxydable)

GARANTIE LIMITÉE À VIE DES USTENSILES DE CUISSON KITCHENAID



Il est garanti que les ustensiles de cuisson KitchenAid que vous avez achetés sont exempts de tout vice de matériau ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation domestique normale et si le produit est utilisé conformément aux instructions fournies avec le produit. Si le produit s'avère défectueux après avoir été reçu et examiné, la marque KitchenAid de Whirlpool Corporation ou de Whirlpool Canada LP (ci-après désignée "KitchenAid") fournira à son entière discrétion un produit ou une pièce de rechange identique ou similaire. Cette garantie est limitée au consommateur d'origine sur présentation d'une preuve d'achat datée – la couverture de cette garantie n'est pas transférable.

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LE REMPLACEMENT DU PRODUIT OU D'UNE PIÈCE TEL QUE PRÉVU PAR LA PRÉSENTE, ET CE À NOTRE DISCRÉTION. La seule façon de demander un dépannage sous garantie est de contacter le centre eXpérience clientèle KitchenAid. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis, au Canada et à Porto Rico et s'applique exclusivement lorsque cet article de cuisson est utilisé dans le pays dans lequel il a été acheté.

CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS

1. Les dommages issus d'une usure normale comme rayures, indentations, taches ou décoloration sur toutes les surfaces, y compris sur les revêtements antiadhésifs ou autres dommages n'entravant pas le bon fonctionnement de l'ustensile de cuisson.
2. Les dommages imputables à : mauvaise manipulation, accident, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, vol, catastrophes naturelles, négligence, corrosion, modification, exposition à des températures extrêmes ou non-respect des intructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
3. Les dommages ou bris des poêles/casseroles/plats ou couvercles suite à une chute ou à un impact.
4. Les frais d'expédition, de transport ou d'assurance pour livrer des pièces de rechange ou renvoyer des produits défectueux à un centre de dépannage KitchenAid agréé.
5. L'utilisation de ce produit dans un cadre commercial.
6. Des imperfections mineures ou petites taches dues à des irrégularités dans la peinture, l'émail, les métaux, le plastique, le silicone, la céramique ou le verre.
7. Les pièces ou le produit de rechange si le produit est utilisé en dehors des États-Unis, du Canada ou de Porto Rico.
8. L'endommagement des surfaces dû à une interaction chimique ou à l'action d'agents de nettoyage, y compris de tampons à récurer, nettoyants abrasifs ou lave-vaisselle automatiques (exemples non exhaustifs).
9. Le remplacement des ensembles d'ustensiles de cuisson – uniquement si la pièce ou l'article défectueux sera remplacé.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À 1 AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la présente limitation peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LE REMPLACEMENT DU PRODUIT OU D'UNE PIÈCE TEL QUE PRÉVU PAR LA PRÉSENTE, ET CE À NOTRE DISCRÉTION. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Pour un dépannage sous garantie, contacter le centre eXpérience clientèle KitchenAid au 1-888-801-1707 aux É.-U. ou 1-800-661-6721 au Canada.

BIENVENIDO AL MUNDO KITCHENAID.

Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para su familia y amistades por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de sus utensilios de cocina, mantenga esta guía a mano. Ésta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en www.KitchenAid.com.mx.



Únase a nosotros en la cocina, visite **www.kitchenaid.com.mx**.
Escanee con su aparato móvil y obtenga recetas, consejos y demás.

INSTRUCCIONES PARA LOS UTENSILIOS DE COCINA PROFESIONALES DE ANODIZADO DURO

ÍNDICE

PRUEBA DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Siempre guarde una copia del comprobante en el que se muestra la fecha de compra de sus utensilios de cocina. La prueba de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar sus utensilios de cocina, regístrese en línea en www.KitchenAid.com.mx. Esta nos permitirá contactarlo en el caso improbable de una notificación acerca de la seguridad relacionada con el producto y nos ayudará a cumplir con lo dispuesto en Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). No se requiere completar y enviar la información de registro del producto para obtener la garantía del mismo. Sírvase completar lo siguiente para su información personal:

Número de modelo ____________________

Número de serie ____________________

Fecha de compra ____________________

Nombre de la tienda ____________________

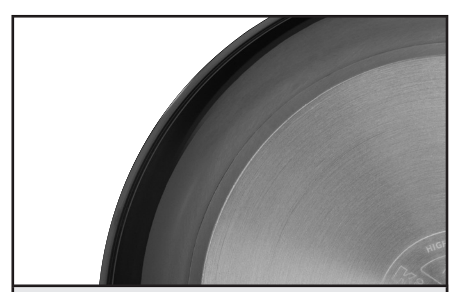
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



Características



Interior antiadherente de 3 capas para una limpieza sencilla



Base durable de acero inoxidable que no se deforma cuando se calienta en cualquier superficie de cocción



Apto para horno hasta 260°C

Cocción

- Todos los utensilios de cocina de KitchenAid se diseñaron para usarse sobre superficies de cocción a gas, eléctricas y por inducción.
- Para manipular los utensilios de cocina calientes, use agarraderas para ollas o guantes para hornear.
- Antes de usarlos, lávelos en agua caliente jabonosa, enjuague y seque.
- Para una mejor cocción, use fuego bajo a medio. Use fuego fuerte para cocciones como hervir, sellar, sofreír, etc.
- Use aceite que permite una mejor cocción a fuego moderado. Las temperaturas muy altas o muy bajas hacen que se peguen los alimentos.
- Para minimizar que se pegue al freír, saltear o sellar, precaliente la cacerola 1 a 2 minutos a fuego bajo antes de agregar los alimentos.
- Para obtener mejores resultados cuando cocina alimentos fríos como papas, primero, cocínelos en el microondas durante uno a dos minutos para evitar que se peguen.
- Para obtener mejores resultados, use rociador de cocina con la característica de “menos residuos”. Se recomiendan los aceites con sabor como el aceite de oliva, maní o sésamo.
- Para obtener mejores resultados, coloque los utensilios de cocina sobre un quemador con un diámetro similar al de la cacerola que se usa. Si cocina con gas, no permita que las llamas alcancen los laterales de la cacerola.
- No deje la cacerola vacía sobre el quemador caliente ni permita que la cacerola hierva estando seca. Esto puede dañar el acabado de los utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina son aptos para horno hasta 260°C.
- Evite usar utensilios metálicos y con filo que pueden rayar o cortar la superficie antiadherente.
- No corte dentro de los utensilios de cocina.
- No coloque los utensilios de cocina debajo del asador.

Uso de la tapa de vidrio (si se incluye)

- No use las tapas de vidrio que tienen rajaduras o rayones. Si la tapa está rajada o tiene rayones profundos, la ruptura puede ocurrir de manera espontánea. Los daños que resulten del uso normal y el desgaste como rayaduras no están cubiertos bajo la garantía limitada de este producto. Contacte al Customer eXperience Center para la satisfacción del cliente de KitchenAid para ordenar una tapa nueva.
- No coloque las tapas de vidrio directamente encima o debajo de elementos calefactores.
- Evite los cambios bruscos de temperatura cuando use tapas de vidrio.
- No sumerja una tapa caliente en agua fría.
- Si la tapa se cerrara al vacío, no intente quitar la tapa. Primero, apague la fuente de calor y retire toda la cacerola del quemador. Luego, lentamente libere la tapa.

Mangos y manijas

- Los mangos de acero inoxidable son aptos para horno hasta 260°C.
- Posición del mango cuando se cocina – coloque las cacerolas de modo tal que los mangos no estén sobre otros quemadores calientes ni se extiendan más allá de los bordes de la estufa lo que podría hacer que se caigan.
- Mangos flojos – verifique periódicamente los mangos y manijas para asegurarse de que no estén flojos. Si los mangos están flojos, no intente repararlos. Contacte al Customer eXperience Center para la satisfacción del cliente de KitchenAid para solicitar un repuesto.

CUIDADO DE SUS UTENSILIOS DE COCINA

Limpieza de los utensilios de cocina

- Los utensilios de cocina son aptos para lavavajillas, y el acabado que no se destiñe resiste las manchas y la decoloración. Para obtener mejores resultados en la lavavajillas, use los detergentes y el agente de enjuague para lavavajillas, recomendados por el fabricante.
- Quite los residuos difíciles enjuagándolos con agua fría mientras los utensilios de cocina aún están calientes, y antes de colocarlos en la lavavajillas o lavarlos a mano.
- Para limpiar los utensilios de cocina, use una esponja, un paño para vajilla o una esponja de fibra de nylon. No use limpiadores de horno, fibra metálica, detergentes potentes ni blanqueadores con cloro.
- Para evitar manchas, no permita que los alimentos se derramen o desborden al hervir y caigan sobre la superficie exterior. Para quitar o atenuar una mancha, use bicarbonato de sodio con agua: aplique la pasta sobre los utensilios de cocina y refriegue con una esponja no abrasiva, una esponja de fibra de nylon o un paño para vajilla. No use fibra metálica, estropajos gruesos ni otros limpiadores potentes.
- Quite cualquier película blanca con manchas usando una solución suave de agua y jugo de limón o vinagre.

Limpieza de la tapa de vidrio (si se incluye)

- Nunca use utensilios metálicos, instrumentos filosos, limpiadores de horno u otros abrasivos ásperos que pueden dañar o debilitar el vidrio.
- Las tapas de vidrio pueden lavarse en la lavavajillas. También puede lavar las tapas en agua caliente jabonosa; luego, seque inmediatamente para evitar manchas de agua.

Guía para los utensilios de cocina profesionales de anodizado duro

La siguiente guía enumera los productos de utensilios de cocina que están disponibles en Anodizado duro profesional.

Utensilios de cocina	Tamaño	Descripción	Número de modelo
Juegos			
	10 Piezas	Incluye todas las ollas y cacerolas que se necesitan para equipar su cocina con los utensilios de cocina más usados: Sartén de 20 cm Sartén de 25 cm Cacerola de 1,4 litros con tapa Cacerola de 2,8 litros con tapa Doradora de 3,3 litros con tapa Olla de 7,6 litros con tapa	KCH2S10KM (Negro metálico)
	8 Piezas	Incluye: Sartén de 20 cm Sartén de 25 cm Cacerola de 1,4 litros con tapa Cacerola de 2,8 litros con tapa Olla de 7,6 litros con tapa	KCH2S08KM (Negro metálico)
	5 Piezas	Incluye: Sartén de 20 cm Cacerola de 1,4 litros con tapa Olla de 7,6 litros con tapa	KCH2S5AKM (Negro metálico)
	5 Piezas	Incluye: Sartén de 25 cm Cacerola de 2,8 litros con tapa Doradora de 3,3 litros con tapa	KCH2S5BKM (Negro metálico)
Paquetes gemelos			
	20 cm y 25 cm	Obtenga dos tamaños de una de las cacerolas más usadas en cualquier cocina bien equipada.	KCH208TPKM (Negro metálico)
	25 cm y 30,5 cm		KCH210TPKM (Negro metálico)

Guía para los utensilios de cocina profesionales de anodizado duro

Utensilios de cocina	Tamaño	Descripción	Número de modelo
Sartenes			
	20 cm	La sartén es una de las cacerolas más usadas en cualquier cocina bien equipada. Sus laterales inclinados permiten que los alimentos se deslicen fácilmente al volcarlos. Las sartenes se usan para cocinar omelets, panqueques y quesadillas, saltear vegetales y sellar bistecs, pescado y aves.	KCH208SKKM (Negro metálico)
	25 cm		KCH210SKKM (Negro metálico)
	30,5 cm		KCH212SKKM (Negro metálico)
Cacerolas			
	1,4 litros con tapa	Uno de los elementos indispensables en la cocina, las cacerolas se utilizan para todo, desde cocinar salsas o arroz hasta recalentar sopa o chile.	KCH215PLKM (Negro metálico)
	2,8 litros con tapa		KCH230PLKM (Negro metálico)

Guía para los utensilios de cocina profesionales de anodizado duro

Utensilios de cocina	Tamaño	Descripción	Número de modelo
Doradora			
	3,3 litros con tapa	Estas cacerolas extremadamente versátiles se usan para saltear carnes y vegetales, freír pollo, panqueques y huevos o tostar sándwiches. Los laterales profundos otorgan capacidad adicional para que pueda guisar, estofar, desglasar o agregar más ingredientes después de dorar en recetas como pollo y arroz o paella.	KCH235ELKM (Negro metálico)
Olla			
	7,6 litros con tapa	Estas ollas de gran capacidad contienen cantidades tamaño familiar de sopa, estofado o chile. El resultado es comida totalmente cocida y sabrosa. El interior espacioso y las asas resistentes permiten servir fácilmente.	KCH280SCKM (Negro metálico)
Cacerola			
	5,7 litros con tapa	Las cacerolas le permiten hornear deliciosas comidas tales como lasaña, pastel de carne y ragú que pueden servirse directamente de la cacerola. Puede ser tan creativo como quiera con la carne, verduras y papas que elija cocinar lentamente en su propio jugo.	KCH260LCKM (Negro metálico)
Cacerola de chef			
	5,7 litros con tapa	La cacerola de chef es una excelente cacerola multiuso para cocinar todo desde sofreír hasta escalfar pescado. Su forma única combina características de una cacerola para saltear y un wok mientras que su tapa permite que se la use como una cacerola para estofado.	KCH260CFKM (Negro metálico)

Guía para los utensilios de cocina profesionales de anodizado duro

Utensilios de cocina	Tamaño	Descripción	Número de modelo
Juego de vaporera y vaporera para pasta			
	—	Para utilizar con la olla de 7,6 litros, la vaporera para pasta viene con una vaporera desmontable y es ideal para hervir y escurrir pasta o cocinar verduras al vapor.	KCH280PIST (Acero inoxidable)

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA PARA LOS UTENSILIOS DE COCINA KITCHENAID



Se garantiza que la compra de los utensilios de cocina KitchenAid está libre de defectos en material o mano de obra bajo un uso normal familiar cuando se utiliza de acuerdo con las instrucciones provistas con el producto. Si después de recibir y revisar el producto considera que el mismo es defectuoso, la marca KitchenAid de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en adelante, "KitchenAid"), a su entera discreción, reemplazará el producto o pieza de repuesto por un artículo idéntico o similar. Esta garantía se limita al consumidor original, previa presentación de un comprobante de compra con fecha; dicha cobertura es intransferible.

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REEMPLAZAR EL PRODUCTO O LA PIEZA, A NUESTRA DISCRECIÓN, SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. Para coordinar una consulta con el servicio de garantía, deberá comunicarse con el Centro para la eXperiencia del cliente de KitchenAid. Esta garantía limitada es válida en los Estados Unidos, Canadá y Puerto Rico, y se aplica solamente cuando el producto de cocina se use en el país en el que se ha comprado.

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO POR ESTA GARANTÍA

1. Daños ocasionados por el uso normal y el desgaste, por ejemplo, rayaduras, abolladuras, manchas o decoloración de la superficie, incluso el revestimiento antiadherente o cualquier otro daño que no afecte el funcionamiento de los utensilios de cocina.
2. Daños ocasionados por manejo inapropiado, accidente, abuso, uso indebido, incendio, inundación, robo, actos fortuitos, negligencia, corrosión, modificación, exposición a temperaturas extremas o incumplimiento de las instrucciones de uso y cuidado del fabricante.
3. Daños o roturas de las ollas o las tapas por caídas o golpes.
4. Los gastos de transporte, envío o flete para entregar piezas de repuesto o para devolver productos defectuosos a un Centro de servicio autorizado por KitchenAid.
5. El uso de este producto en aplicaciones comerciales.
6. Marcas o imperfecciones menores debido a variaciones de pintura, esmalte, metales, plástico, silicona, cerámica o vidrio.
7. Reemplazo de productos o piezas cuando éstas son utilizadas fuera de los Estados Unidos, Canadá o Puerto Rico.
8. Las superficies dañadas debido a la interacción química o a agentes de limpieza que incluye, sin limitación, estropajos, productos de limpieza abrasivos o lavavajillas automática.
9. En el caso de reemplazo de juegos de utensilios de cocina, sólo se cambiará el artículo o la pieza defectuosa.

El costo de la reparación o del reemplazo bajo estas circunstancias excluidas correrá por cuenta del cliente.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA LIMITADA DE COMERCIABILIDAD O GARANTÍA LIMITADA DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación arriba mencionada puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

LIMITACIONES DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REEMPLAZAR EL PRODUCTO O LA PIEZA, A NUESTRA DISCRECIÓN, SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. KITCHENAID NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que estas limitaciones pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

Esta garantía no tiene vigor fuera de los cincuenta estados de Estados Unidos y Canadá. Si necesita servicio de la garantía, llame al Centro para la eXperiencia del cliente de KitchenAid al 1-888-801-1707 en los Estados Unidos o al 1-800-661-6721 en Canadá.

W10609067A 06/13